

ELABORER DE LA BIÈRE ARTISANALE

OBJECTIFS

- Comprendre l'ensemble des étapes permettant d'élaborer de la bière
- Appréhender la création d'une microbrasserie

PUBLIC VISÉ

- Toute personne souhaitant créer une micro-brasserie
- Particulier
- Agriculteur
- Salarié agricole
- Stagiaire BPREA

DURÉE

Formation pratique en entreprise	14h
À distance	56h
Total	70h

FINANCEMENT

- 1120€ par personne
- Éligible CPF (code : 238071)
- Financement personnel



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation Ouverte et A Distance (FOAD)
- Accessible sur plateforme Moodle « agriFOAD » en entrées sorties permanentes
- Accompagnement individuel
- Applications pratiques en brassin pédagogique avec entreprise partenaire

MODALITÉS PRATIQUES

- 2 journées pratiques au sein d'une entreprise partenaire
- Formation théorique à distance



CONTENUS

- Origine de la bière & analyse sensorielle :
 - Histoire de la bière et définition légale
 - Notions de Ph et enzymes
- Les matières premières :
 - Impacts des matières premières dans le produit fini : eau, malt, grains crus, houblon, levure et épices
- Du concassage à l'ébullition :
 - Théorie sur les étapes du concassage à l'ébullition et les impacts occasionnés
 - Définition de l'amertume d'une bière
 - Application en brassin pédagogique
- Refroidissement et refermentation :
 - Théorie sur les étapes du refroidissement à la refermentation et application en brassin pédagogique

SATISFACTION

- Taux de satisfaction : 89%

**Centre de Formation Professionnelle
et de Promotion Agricole (CFPPA)**

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieuury 14170 Saint-Pierre-en-Auge

Responsable de formation :
Frédéric VIEILLARD

02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr